

MEIN KÜCHENGEHEIMNIS

Die Fischerin vom Starnberger See

In unserer Freitags-Serie verraten Leser ihr Küchengeheimnis. Heute bereitet Susanne Huber (46) vom Starnberger See Renke zu. Ganz ungewöhnlich: als Matjes-Salat bzw. Tatar.

VON STEPHANIE EBNER

„Es ist ein Privileg hier arbeiten zu dürfen.“ Fischerin Susanne Huber sitzt in ihrem Garten in St. Heinrich am Starnberger See. Den See kann sie von hier aus zwar nicht sehen. Dieser liegt auf der anderen Straßenseite. Sie genießt einfach den Augenblick der Ruhe in ihrem Garten.

Solch stille Momente sind in diesen Wochen rar. „Wir haben viel zu tun“, sagt die 46-Jährige. „Und das ist auch gut so.“ Susanne Huber betreibt mit ihrer Familie eine Fischerei, außerdem den Campingplatz St. Heinrich und die dazugehörige Bade- stelle.

Seit Jahrhunderten hat ihre Familie am Starnberger See eine Fischerei. Als sie als junges Mädchen vor der Wahl stand, was aus ihr werden sollte, musste sie nicht lange überlegen: „Man wächst im Betrieb auf“, sagt sie schlicht. Diese Entscheidung, Fischerin zu werden, hat sie nie bereut. „Für mich passt’s“. Susanne Huber ist keine, die große Worte macht.

Ob freilich ihre Kinder Sebastian und Elisabeth in den Fischerei-Betrieb einsteigen werden, ist derzeit noch völlig offen. Ihre Mutter will ihnen Zeit zum Überlegen lassen: „So eine Entscheidung kann man nicht erzwingen.“ Sie sollen „den Job ja auch gerne machen“.

„Fischerin am Starnberger See, das ist eigentlich gar nichts Besonderes“, wiegelt Susanne Huber ab. Schon ihre Mutter ging zum Fischen raus auf den See, so wie die Frauen vor ihr seit Generationen. Das Recht, dort die Netze auslegen zu dürfen wird von Generation zu Generation weitergegeben. Wie gesagt: ein Privileg.

Jetzt im Sommer kommt es jedoch höchst selten vor, dass Susanne Huber mit dem Schiff rausfährt – „ich fahre nur im Winter raus“. Ihr Vater Rudolf (78) fischt in der Ferienzeit. Sie selbst kümmert sich um die Hausgäste und den Campingplatz.

So nebenher kocht die 46-Jährige für die gesamte Familie. Mittags sitzen oft zehn Leute am Tisch.

Susanne Huber ist dann in ihrem Element. Sie kocht gerne, probiert immer mal wieder etwas Neues aus. Matjes-Spielerien beispielsweise. „So kann ich beweisen, dass ich in der Küche einiges drauf habe.“ Sie nimmt dazu ganz bewusst die Renke und nicht den Saibling. Denn leider führe die Renke ein völlig unberechtigtes Schattendasein.

In den 1950er Jahren, als am Starnberger See viele Familien die Fischerei ruhen ließen, lenkte Großmutter Therese Bernwieser den Betrieb in die richtigen Bahnen und öffnete das Haus für Sommerfrischler. 1958 kamen die ersten Camper, nach und nach baute die Familie den Campingplatz aus, der heute überwiegend von Gästen aus dem deutschsprachigen Raum genutzt wird.

„Die Resi hat’s gedreht“, beschreibt Susanne Huber den Wendepunkt. Deshalb bekam die Oma einen Ehrenplatz: Ein Boot wurde nach ihr benannt – für jedermann jederzeit sichtbar: auf der Lüftlmalerei des Hauses.

Die seltenen Augenblicke auf den See fahren zu kön-



Susanne Huber hat ihren Traumberuf. Sie ist Fischerin am Starnberger See. Im Sommer kommt die 46-Jährige allerdings nur selten auf den See. Da muss sie sich überwiegend um den Campingplatz in St. Heinrich kümmern, den ihre Familie gepachtet hat. Die Hobbyköchin tischt jeden Mittag für die ganze Familie auf – da kommt es schon mal vor, dass über zehn Leute am Tisch zum Essen zusammenkommen. Gerne würzt Susanne Huber mit frischen Kräutern.

FOTOS: OLIVER BODMER



Susanne Hubers Renken-Rezepte für heiße Sommertage

Renken-Matjes-Salat

Zutaten:

4 Renkenfilets „Matjes Art“ (gibt’s fertig beim Fischer)
 1 Apfel, in kleine Würfel geschnitten
 1/2 rote Zwiebel (in Scheiben geschnitten. Wer’s ganz fein mag, schneidet die Zwiebel mit der Wurstmaschine auf).
 1 Becher Schmand
 Salz und Pfeffer
 Zitronensaft
 frische Kräuter

Zubereitung:

Fischfilets mit einer Pinzette von eventuell noch vorhandenen Gräten befreien. Filets in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Apfel waschen, achteln, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Eventuell Kräuter hacken. Zwiebel, Apfel und Kräuter mit dem Schmand vermischen. Mit Zitronensaft und Pfeffer aus der Mühle würzen. Abschmecken. Wenig Salz verwenden, da der Matjes schon salzig ist. Den Matjes ganz zum Schluss vorsichtig unterheben, damit die feinen Matjes-Stücke nicht zerstört werden.

Tipp:

■ Zum Renkenmatjessalat schmecken Pellkartoffeln oder krosse Bratkartoffeln besonders gut. Wer will, isst dazu Vollkornbrot.
 ■ Besonders gut schmeckt’s, wenn der Matjessalat einige Stunden im Kühlschrank durchziehen kann.

Canapees mit Tartar von der Renke

Zutaten:

4 Renkenfilets „Matjes Art“ (gibt’s fertig beim Fischer)
 Butter



Canapees mit Renken-Tatar.



Salat vom Renken-Matjes.



Unbearbeitet: die Matjes.

Canapees bzw. Baguette Honig-Senf-Dill-Sauce (siehe nochfolgendes Rezept)

Zubereitung:

Die Renkenfilets klein schneiden. Mit der Honig-Senf-Dill-Sauce vermischen. Fertig.

Tipp:

Die Brotstücke vorher gut buttern. Sonst saugt sich das Baguette-Stück voll und wird labberig. Außerdem lassen sich die Canapees so besser vorbereiten. Fischerin Susanne Huber: „Die Renke an sich ist mager. Sie verträgt gut den Buttergeschmack.“

Honig-Senf-Dill-Sauce

Zutaten:

100 g mittelscharfer Senf
 120 g Zucker
 Salz
 100 ml Öl (zum Beispiel Raps- oder Sonnenblumenöl)
 60 ml Essig (5-prozentigen Weinessig)
 1 Bund Biodill

Zubereitung:

Alle Zutaten gut vermischen. Dill klein hacken und dazugeben. In gut verschließbaren Schraubgläsern ist diese Sauce bis zu drei Wochen im Kühlschrank haltbar.

Tipp:

Die Fischereigenossenschaft Würmsee, zu der Susanne Huber neben 34 anderen Familien gehört, hat eine Infobroschüre herausgebracht. Diese enthält alle am Starnberger See angesiedelten Fischereibetriebe mitsamt Adress- und Telefonangaben. Praktisch auch die Angaben zum direkten Fischverkauf. Susanne Huber beispielsweise verkauft täglich von 8 bis 20 Uhr Frischfisch und Räucherfisch. Außerdem bietet sie auf Bestellung einen Partyservice an.



Off unterschätzt: Aus der Renke lassen sich viele wohl-schmeckende Gerichte zaubern.

nen, genießt Susanne Huber. „Manchmal denkt man, wenn man da draußen so allein ist, einfach über Dinge nach.“ Über die direkte Wertschöpfung beispielsweise. „Es ist einzigartig, sich der Natur

auszusetzen“, sagt die Fischerin demütig. „Zurzeit fangen wir ziemlich schlecht“, erzählt Susanne Huber, das sei bitter, „weil wir gerade jetzt in der Ferienzeit viel verkaufen könnten. Aber das ist halt so.“



Mit einem scharfen Messer das Filet vierteln.

Und dann kommt manchmal dieser magische Moment, der alles andere vergessen lässt: Die aufgehende Sonne spiegelt sich im Zugspitzhaus. Maximal zehn Minuten dauert dieses Leuchtfeuer auf



Äpfel und Zwiebel kommen klassischerweise in den Matjes-Salat.

Deutschlands höchstem Berg. „Das muss man gesehen haben.“ In diesem Moment ist Susanne Huber einfach nur glücklich.

Was will man im Leben eigentlich mehr?

Mein Küchengeheimnis

Haben auch Sie ein Geheimnis, das Sie uns verraten wollen, dann mailen sie uns: Gastro@merkur-online.de. Oder rufen Sie uns an unter Telefon (089) 5306-420.

NEU AUF DEM BUCHMARKT

Fischkochbuch vom Chiemsee

Nach „Fischkochbuch vom Starnberger See“ hat die Tutzingener Ernährungswissenschaftlerin Eva-Maria-Schröder jetzt das „Fischkochbuch vom Chiemsee“ herausgebracht. Wieder stellt sie die Fischer in den Mittelpunkt ihres Buches. Diese stellen ihre Lieblingsrezepte vom heimischen Fisch vor. Eine kleine, aber feine Sammlung. Auch in diesem Buch finden Fischliebhaber wieder jede Menge köstlicher Rezepte. Das Buch ist im Buchhandel erhältlich oder unter www.kulinarisches-fuenfseenlande.de.

Fischkochbuch vom Chiemsee. Eva-Maria Schröder. ISBN 978-3-00-037901-7. 14,90 Euro.



Veggiestan – Zauber der Gemüseküche

„Veggiestan“ – so hat Sally Butcher ihr Land der Gemüse genannt. Natürlich gibt es weder das Wort noch das Land in Wirklichkeit. „Doch der Nahe Osten hätte diesen Namen mehr als verdient“, ist die Autorin überzeugt. Selbst Gemüse, die wir zu kennen glauben wie Bohnen, Rüben oder Rote Bete nehmen durch ein paar orientalische Kniffe eine ganz neue Gestalt an. Viele Dinge landen bei uns achtlos in der Biotonne – im Orient sind sie dagegen ein Genuss. Sally Butcher erzählt von dem Moment, als sie einen Brokkoliestiel achtlos entsorgen wollte. Ihre persische Schwiegermutter erteilte ihr eine Lektion, wies sie darauf hin, dass sie gerade das beste Stück entsorgen wollte. Aromatische Kräuter und Gewürze, Hülsenfrüchte und Getreide bieten zudem zahllose Möglichkeiten. In der Küche des Orients spielt Fleisch eine augenfällige Nebenrolle. Es ist nicht das Hauptereignis wie allzu oft hierzulande, vielmehr Luxus, ein optionales Extra. Der orientalische Gemüsegarten besticht durch seine Schlichtheit.

Veggiestan. Der Zauber der orientalischen Gemüseküche. Sally Butcher. 272 Seiten. 90 Abbildungen. Erschienen im Christian-Verlag. 29,95 Euro.

